

三陸の漁師が伝授！藻塩^{もしお}づくりが体験できる親子向け食育イベントを開催

～できたての藻塩を使って、三陸の金華サバの塩焼きや福島^{ふくしま}のてんのつぶ^{てんのつぶ}でおにぎりを作ろう～

一般社団法人 RCF（所在地：東京都赤坂、代表理事：藤沢 烈）では、東日本大震災を機に、岩手県や宮城県の水産業で働く人たちを中心にフィッシャーメンズ・リーグを結成して、三陸のプロモーションや魚食文化を促進する食育活動を行っています。

今回、フィッシャーメンズ・リーグが取り組む「フィッシャーメンズ・リーグ食育プロジェクト 2018」では、三陸の漁師が教える藻塩づくりを体験できる親子向けの食育イベントを 2018 年 11 月 24 日（土）に開催いたします。

藻塩は、海藻からとれる塩で、真っ白な塩とは色も違い、まろやかな塩辛さがあります。海藻の旨みをたっぷり含んだおいしさがあり、調味料にこだわる料理人がよく使っているとも言われています。

当日は、講師として三陸・塩釜からフィッシャーメンズ・リーグ所属の海藻漁師である赤間 俊介さんと、同所属の三陸・石巻の水産加工業の社長である平塚 隆一郎さんが駆けつけて、藻塩づくりを伝授します。できたての藻塩を使って、三陸で獲れる金華サバを塩焼きにしたり、福島^{ふくしま}の GI 認証を取得したカトウファームのお米「てんのつぶ」の炊き立てを握って三陸・塩釜の海苔を巻いたおにぎりを食べることができます。その他にも、藻塩でいただく福島県相馬市の伝統野菜「相馬土垂^{そうまどだれ}」の蒸し焼きや三陸わかめと三陸牡蠣のスープをいただける豪華ランチもご用意しています。親子で作って、学んで、食べて、三陸と福島^{ふくしま}の食の魅力に触れることのできるイベントです。

なお本イベントは、「新しい東北」官民連携推進協議会の「連携支援制度」に採択されています。

記

日時 : 2018 年 11 月 24 日（土）12：00～14：00（受付 11:30）
場所 : 東北酒場トレジオンポート（東京都港区赤坂 3-12-18 第 6 荒井ビル 2F）
定員 : 親子 10 組 20 名（小学校 3 年生以上推奨） * 事前申し込み制
参加費 : 大人 1 名につき 1,500 円、子供 1 名につき 1,000 円 * 当日受付にて頂戴いたします
申込方法 : 以下の URL にアクセスして、親子それぞれ別にお申し込みください。
定員になり次第、締め切らせていただきます。
<https://fml20181124.peatix.com/>

※本イベントのご取材を行っていただけます。御希望の方は、事前にお問い合わせ先までご連絡ください。

本件に関するお問い合わせ先
一般社団法人 RCF（担当：伊勢 数磨）
TEL：050 - 5897-1131

※本プレスリリースは、「新しい東北」官民連携推進協議会の事務局が協議会会員に代わって発信するものであり、内容についてのお問い合わせは、上記お問い合わせ先までお願いいたします。